

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bavarese di cachi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1/8 di l di latte intero (125 g)
- 1 rosso d' uovo
- 30 g di zucchero
- 3 fogli di colla di pesce
- 400 g di polpa di cachi
- 1/4 di l di panna.

PER LA SALSA ALL' AMARETTO

- 2 rossi d' uovo
- 1/4 di l di latte
- 75 g di zucchero
- 50 g di amaretti
- liquore all'amaretto q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Sbattere i rossi d' uovo con lo zucchero, aggiungere il latte bollente e la colla di pesce

precedentemente ammollata in acqua fredda e portare a cottura rosa (quando immergendo un cucchiaino si vela di salsa), aggiungere la polpa dei cachi precedentemente frullata e passata al colino.

Far raffreddare e aggiungere la panna montata.

- 2 Disporre in stampi monoporzione e servire abbinando ad una salsa all'amaretto: fare una salsa inglese, montando i rossi d' uovo con lo zucchero e aggiungendo il latte bollente cuocere a bagnomaria fino a velare il cucchiaino, sciogliervi gli amaretti tritati e aggiungervi il liquore all' amaretto.